

MEDIENMITTEILUNG

Hugo Willimann ist «Lehrmeister des Jahres»

Der Dagmerseller Hugo Willimann ist von www.zukunftstraeger.ch zum «Lehrmeister des Jahres 2017» gewählt worden. Ausgezeichnet wird damit sein besonderes Engagement beim Vermitteln von Grundlagen, Handwerk, Fachkompetenz und Wissen sowie bei der sozialen Integration und Förderung der Lernenden. Für den Wettbewerb angemeldet hatten ihn seine beiden Lehrtöchter Karin Ruch und Jutta Limacher.

Hugo Willimann, der neben der Metzgerei in Dagmersellen und einem Fachgeschäft im Emmen-Center auch noch die Gourmet Star AG betreibt, darf sich in den kommenden 12 Monaten «Lehrmeister des Jahres» nennen: Die Zukunftsträger-Jury hat ihn damit als herausragenden Lehrmeister auserkoren. Hugo Willimann setzte sich gegen zahlreiche Mitbewerber aus der ganzen Schweiz durch.

«Selbstverständlich erfüllt mich diese Wahl mit Stolz», gesteht der Dagmerseller Metzgermeister. «Aber eigentlich geht es ja nicht um mich, sondern um unseren Nachwuchs», findet er. Den Titel als «Lehrmeister des Jahres 2017» widmet er denn auch all seinen Lernenden und Mitarbeitenden. Vor allem den beiden Lehrtöchtern Karin Ruch und Jutta Limacher, die ihn für die Wahl überhaupt erst angemeldet hatten, ist er zu besonderem Dank verpflichtet. «Sie haben mich während des ganzen Nominierungsverfahrens mit viel Leidenschaft und hundertprozentigem Engagement unterstützt», stellt er klar.

Karin Ruch und Jutta Limacher sind denn selbst auch besonders stolz, dass die Wahl am Ende auf ihren Lehrmeister gefallen ist. Denn für sie war immer klar: «Unser Chef ist der Beste!»

Engagement für Nachwuchsförderung im Vordergrund

Jedes Jahr werden unter der Trägerschaft der Bischofszell Nahrungsmittel AG sowie des «Gastro-Journals» die besten Lehrmeister der Bäcker-Konditore-Confiseure, Köche, Fleischfachleute und Restaurationsfachleute ausgezeichnet. Der Preis wird an Lehrmeister verliehen, die sich besonders um den Nachwuchs verdient gemacht haben.

Über 50 Lernende hat Hugo Willimann in den letzten 30 Jahren zu Fleischfachleuten ausgebildet. Mit Erfolg, wie die jüngste Vergangenheit zeigt: Unlängst konnte Mitarbeiterin Manuela Riedweg im Team-Wettkampf der «Fleischerjugend» im österreichischen Imst den Europameistertitel gewinnen.

Weitere Auskünfte:

- Hugo Willimann, 062 748 55 50.

ZUKUNFTS TRÄGER 2017

LEHRMEISTER DES JAHRES



GASTRO Journal

GASTRO SUISSE



HOTEL & GASTRO UNION

GASTRO SUISSE

GASTRO Journal



HOTEL & GASTRO UNION



Fleisch Feinkost

HOTEL & GASTRO UNION



GASTRO Journal

GASTRO SUISSE

panissimo



James

GASTRO Journal



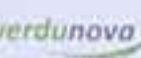
GASTRO Journal

Biotta

TICKETINO

Fleisch Feinkost

HOTELLERIE GASTRONOMIE ZEITUNG



panissimo



James

GASTRO Journal



GASTRO Journal

Biotta

TICKETINO

HOTEL & GASTRO UNION

James



GASTRO Journal



James

GASTRO Journal



GASTRO Journal

Biotta

TICKETINO

HOTEL & GASTRO UNION

Bischofszell Culinarium



SWICA



James

GASTRO Journal



GASTRO Journal

Biotta

TICKETINO

GASTRO Journal

Q logo



Fleisch Feinkost



James

GASTRO Journal



GASTRO Journal

Biotta

TICKETINO

kellermann.ch

HOTELLERIE GASTRONOMIE ZEITUNG



HOTELLERIE GASTRONOMIE ZEITUNG



James

GASTRO Journal



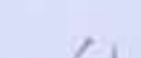
GASTRO Journal

Biotta

TICKETINO

GASTRO SUISSE

Fleisch Feinkost



kellermann.ch



James

GASTRO Journal



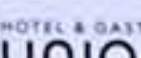
GASTRO Journal

Biotta

TICKETINO

GASTRO SUISSE

Zürcher Kantonalbank



panissimo



James

GASTRO Journal



GASTRO Journal

Biotta

TICKETINO

HOTELLERIE GASTRONOMIE ZEITUNG

Q logo



PREISELDER 2017
HUGO WILLMANN, HUGO WILLMANN AG